

A L S A C E



L B C
W E I N S C H U L E

1. WEINBAUGEBIET

WEIN MIT GESCHICHTE

Das Elsass ist ein Weinbaugebiet im Osten Frankreichs, deren Weinkultur entscheidend von dem franko-germanischen Einfluss geprägt wurde.

Der deutsch-französische Kulturmix spiegelt sich hier nicht nur in der Sprache, sondern auch im Wein wider. Neben den typisch französischen Rebsorten wie dem Pinot Noir finden sich auch klassische deutsche Sorten wie der Riesling.

Anders als in den anderen Weinregionen tragen elsässische Weine den Namen ihrer Rebsorte und nicht den ihrer Lage. Was sie nicht daran hindert, das Aushängeschild einer Region zu sein, die der Reiseführer Lonely Planet 2010 zu den Top 10 Destinationen zählte, „die man in der Welt gesehen haben sollte“!

Das elsässische Weinbaugebiet gehört mit seinen knapp 100 km Länge gewiss nicht zu den größten Weinregionen, doch zu den landschaftlich schönsten.

Die Weine des Elsass gehören zu den grossen Besonderheiten des französischen Weinbaus. Dort finden sich manch hervorragende Lagen wie der Rangen de Thann, der Altenberg de Bergheim oder der Hengst mit einigen der ganz grossen Weissweine. Obwohl oder vielleicht gerade weil das Elsass ein sehr traditionsreiches Anbaugebiet ist, gehört eine grosse Gruppe elsässischer Winzer zu den frühen Vordenkern und Vorreitern des biologischen Weinbaus in Frankreich.

Nicht nur die schmucken mittelalterlichen Dörfer sollen strahlen, auch die Weinberge dürfen aussehen wie bei den Vorfahren: vielfältig und bunt begrünt, gelegen in einer sehr alten Kulturlandschaft.

2. GESCHICHTE

EIN TRADITIONELLES ERBE

Die Geschichte dieses Weinbaugebiets wird von germanischen und romanischen Einflüssen geprägt.

Eine Kultur, die zu Beginn unserer Zeitrechnung von den Römern ins Elsass gebracht wurde und die die Merowinger und Karolinger wieder aufleben liessen. Bereits vor dem Ende des ersten Jahrtausends wurden in 160 Ortschaften des Elsass Reben kultiviert. Im Mittelalter zählten die elsässischen Weine zu den kostbarsten Weinen innerhalb Europas. Während des 16. Jahrhunderts erreichte die elsässische Weinkultur ihren Höhepunkt. Diese Blütezeit wurde im 17. Jahrhundert durch den Dreissigjährigen Krieg jäh unterbrochen, der Plünderungen, Pest, Bevölkerungsschwund und den Rückgang aller Handelstätigkeiten mit sich brachte.



1650 war es ein nahezu leeres Land, das für die Wiederbesiedlung von den Alpen her, aus Lothringen und dem Norden offen stand. Da sich die Region inzwischen in französischer Hand befand, war den Elsässer Weinen der traditionelle Absatzweg rheinabwärts durch Deutschland unterbunden. Für rund 100 Jahre bildeten die Schweiz sowie die Elsässer Städte Straßburg und Colmar die wichtigsten Märkte. Interessant ist, dass während dieser eher schwierigen Zeit die Geschichte zahlreicher noch heute aktiver Weinfamilien ihren Anfang nahm. So etwa Hugel, Humbrecht, Dopff oder Trimbach.

Nicht nur die Spannungen zwischen Deutschland und Frankreich spalteten das Elsass während des 17. Jahrhunderts, sondern auch die Kirche. So war Ribeauvillé (damals Rappoltsweiler) beispielsweise katholisch, die Nachbarstadt Riquewihr (damals Reichenweier), die in das Herrschaftsgebiet des Herzogs von Württemberg fiel, protestantisch. Wie dem auch sei: dieses politische Hin und Her spielte sich auch in den nächsten Jahrhunderten ab und hinterliess in Landschaft, Kultur und bei den dort lebenden Menschen Spuren.

Der letzte große Eingriff in die Identität der Region fand während des Zweiten Weltkrieges statt. Schon zu Beginn wurde ein Viertel der elsässischen Bevölkerung, etwa 430'000 Menschen, nach Südwestfrankreich evakuiert. Nach der Besetzung durch die Deutschen im Jahre 1940 wurde das Elsass zusammen mit Baden als Gau Oberrhein unter dem Gauleiter Robert Wagner Hitlerdeutschland angegliedert. Man stellte es den Evakuierten damals frei, in ihre Heimat zurückzukehren, was etwa zwei Drittel von ihnen taten. Mit Gewalt, Terror und intensiver Propaganda versuchten die Nationalsozialisten, jede Erinnerung an Frankreich im Elsass auszulöschen und die Bevölkerung, die sie als «Volksdeutsche» betrachteten, zu germanisieren. Orts- und Vornamen wurden rigoros eingedeutscht, französische Bücher verbrannt, Radiostationen, Zeitungen und Vereine gleichgeschaltet und eine Hetzkampagne nach dem Motto «Weg mit dem welschen Plunder» gestartet.

Auch wenn diese Zeit über ein halbes Jahrhundert zurückliegt und eine neue Generation Winzer am Werk ist, sind ihre Folgen noch lange nicht vergessen und die Wunden längst nicht verheilt.



3. KLIMA

SCHUTZ DER VOGESEN

Das Elsässer Weinbaugebiet mit seinem halbkontinentalen sonnigen, warmen und trockenen Klima wird vom Vogesenmassiv vor den ozeanischen Einflüssen geschützt, was ihm eine der geringsten Niederschlagsmengen Frankreichs beschert (500 bis 600 mm Wasser jährlich).

Die Vogesen bilden einen natürlichen Schutzwall, der zum einzigartigen Klima des Elsass beiträgt.



Einerseits begrenzen die Vogesen die ozeanischen Einflüsse und verstärken den kontinentalen Charakter des Klimas (heisse Sommer und kalte Winter). Die Summe der für den Weinstock günstigen Temperaturen (über 10 °C während der Vegetationsperiode) wird dadurch erhöht.

Andererseits entladen die dominierenden Westwinde ihre Regenfälle auf der Westseite der Vogesen und erreichen das Weinbaugebiet trocken. Der geringe Niederschlag, im Durchschnitt zwischen 600 und 650 mm jährlich, verringert das Fäulnisrisiko und ermöglicht eine begrenzte Behandlung der Reben.

Das Klima im Elsass sticht auch durch heisse Tage und kalte Nächte im Herbst hervor, was hervorragende Voraussetzungen für eine langsame und lange Reife der Weintrauben ist.

Dies unterstützt die Bildung komplexer Aromen und die Wahrung einer reifen Säure, die den Weinen Frische verleiht.

4. TERROIR

HAND IN HAND MIT DER NATUR

Die extreme Vielfalt der Böden, Untergründe und Mikroklimas führte zum Anbau einer breiten Palette von Rebsorten. So fördern die Elsässer Winzer die Pflanzenvielfalt und bieten jeder gewählten Rebsorte optimale Bedingungen für die Entfaltung ihrer Aromen. Die Elsässer Weinbautradition stützt sich auf sieben wesentliche Rebsorten, die den Vins d'Alsace ihre Namen und ihre aromatischen Merkmale geben.



Im Weinberg wie im Weinkeller setzen die Elsässer Winzer alles daran, die Frische und den aromatischen Ausdruck der Weine zu wahren. Besonders erwähnenswert ist die Reberziehung durch hohes Aufbinden über den Blättern, eine Technik, die die Auswirkungen von Frost in Grenzen hält und die Sonneneinstrahlung begünstigt, oder die Methode der Begrünung, die insbesondere an den Hängen das Wasser zurückhält und so die Erosion begrenzt.

Viele Winzer arbeiten Hand in Hand mit der Natur, um eine möglichst enge Verbindung mit dem Terroir herzustellen. Die natürlichen Widerstandskräfte des Weinbergs anregen, die tiefe Verwurzelung der Wurzeln begünstigen oder die Verwendung landwirtschaftlicher Hilfsmittel beschränken. Im Elsass sind biologische Landwirtschaft, vernünftiger Anbau oder Biodynamik gängige Praxis.

Das von strengen Produktionsvorschriften geregelte Fachwissen der Elsässer Winzer verleiht den Vins d'Alsace ihre Identität. In ihrem Streben nach Authentizität setzen die AOC ihre Auflagen je nach gewünschter Ausprägung des Terroirs mehr oder weniger streng durch.

5. GEOLOGIE

5.1 IN BEISPIELLOSES BODENMOSAIK



Die Geologie des Elsass stellt ein regelrechtes Mosaik dar, das von Granit über Lehm, Schiefer und Sandsteinböden bis hin zu Kalk reicht. Diese Vielfalt unterschiedlicher Bodenformationen auf einer Fläche von ca. 15'500 Hektar begünstigt das Gedeihen zahlreicher Rebsorten. Die Elsässer Weine werden von diesen typischen Böden geprägt, die ihnen eine besondere Persönlichkeit und eine ebenso einzigartige, wie vielschichtige Dimension verleihen.

Eine ereignisreiche geologische Geschichte führte zur Herausbildung zahlreicher wunderbarer und vielfältiger Terroirs. Alle Erdformationen, vom Primär zum Quartär, sind im Elsass zu finden.

Vor 150 Millionen Jahren war das Gebiet, das heute der Oberrheinischen Tiefebene entspricht, von Meer bedeckt. Auf dem Gestein des Grundgebirges (Granit) lagerte sich vielfältiges Sedimentgestein wie Sandstein, Kalkstein und Mergel ab.

Im Tertiär, vor etwa 50 Millionen Jahren, brach das Rheinische Massiv zuerst langsam, dann immer schneller zusammen und schuf so die heutige Rheinebene. Diese aufeinanderfolgenden Zusammenbrüche führten zur Offenlegung und extremen Unterteilung der geologischen Erdschichten.

Meeres- und Flussablagerungen sowie die voranschreitende Erosion trugen im weiteren Geschichtsverlauf zur Komplexität der Böden bei.

Schliesslich kristallisierten sich auf der elsässischen Seite des Oberrheingraben drei morphostrukturelle Gebiete heraus: das Vogesengebirge (Granit und Sandstein, bisweilen auch Schiefer), die Vogesenausläufer mit einer unglaublichen Bodenvielfalt und die rheinische Niederung (Mergel und alluviale Ablagerungen).

Dabei müssen die vier Staffelbrüche (Saverne, Ribeauvillé, Rouffach-Guebwiller und Thann) hervorgehoben werden, die das Weinbaugebiet noch stärker unterteilen.

Heute liegen die meisten Weinbaugemeinden in einer Aneinanderreihung von teils sehr eingeschränkten Parzellen auf vier oder fünf unterschiedlichen Erdformationen und bieten eine beispiellose Bodenvielfalt. Ein Grossteil der aussergewöhnlichen Vielfalt der Vins d'Alsace beruht auf diesen endlosen Modulationen.



5. GEOLOGIE

5.2 AM GEBIRGSRAND

GRANIT- UND GNEISBÖDEN

Die Weinberge an den Berghängen der Vogesen bestehen aus Erguss- oder Erstarrungsgestein, das rissig wird und bröckelt, um einen grobkörnigen Sand zu bilden, der Granitgrus genannt wird und nur ein geringes Wasserspeichervermögen hat. Die Fruchtbarkeit dieser Böden hängt von ihrer Verwitterung ab, die zur Freisetzung von Mineralstoffen beiträgt. Die auf diesen chemisch sauren Terroirs produzierten Weine sind jung getrunken sehr ausdrucksstark mit einer leichten Struktur.

SCHIEFERBÖDEN

Schiefer ist ein vielschichtiges Gestein, das aus der Kompression von Ton innerhalb der Erdkruste entsteht. Diese an Düngestoffen reichen Terroirs sind im Elsass recht selten (Andlau und Villé). Die auf diesen Böden produzierten rassigen Weine haben eine ihre Frische umschliessende Struktur und brauchen lange, um sich zu entfalten.

VULKANISCH-SEDIMENTÄRE BÖDEN

Vor 300 Millionen Jahren spuckten die Vulkane Lava und Asche, die unter Wasser fest wurden. Das Gestein ist hart, kompakt und verwittert nur schwer. Diese dunklen steinigen Terroirs speichern gut Wärme und lassen die Rebsorten über sich hinauswachsen. Die Weine mit rauchigem Aroma sind voll und gut strukturiert.

SANDSTEINBÖDEN

Sandstein besteht aus verhärtetem oder zementiertem Quarzsand. Geologisch gleichen sie Granitböden, mit denen sie den gleichen Säuregehalt und die gleiche Sandigkeit teilen. Dennoch haben Sandsteinböden einen ganz anderen Ausdruck: Die Weine, die hier produziert werden, haben ein längeres saures Gerüst und sind weniger aromatisch. Sie brauchen ausserdem mehr Zeit, bis sich ihre Komplexität entfaltet.



5. GEOLOGIE

5.3 VOGESENAUSLÄUFER

KALKSTEINBÖDEN

Das Kalkgestein im Elsass ist marinen Ursprungs und stammt aus dem Sekundär. Die verbreitetsten Kalkgesteinsarten sind die aus dem Muschelkalk und dem Dogger. Dieses Gestein verwittert leicht und wird zu sehr kiesigen Böden. Die Weine von diesen chemisch basischen Terroirs sind stets von einer schönen sauren, breiten und massiven Struktur geprägt. Als junge Weine sind sie sehr geschlossen und entwickeln mit der Zeit eine Zitrusnote.

KALKMERGELBÖDEN

Sie bestehen aus dicken Lehmlagerungen (Mergel) und Kalksteinkiesel, die ein Konglomerat genanntes Gestein bilden, dessen Entwicklung nur langsam und kaum sichtbar vor sich geht. Der Mergel schenkt dem Wein Kraft, die von einer schönen langen und komplexen Säure betont wird. Jung sind die Weine grosszügig und lang, je länger sie reifen, desto stärker mineralisieren sie. Mit steigendem Kalksteinanteil in den Böden entwickelt der Wein mehr Finesse.

MERGELSTEINBÖDEN

Sie sind die sandsteinhaltige Variante der Kalkmergelböden. Es handelt sich bei ihnen ebenfalls um Geröll aus dem Tertiär, dessen Kiesel dieses Mal aus Sandstein bestehen. Der Mergel verleiht dem Wein Kraft, während der Sandstein ihn leichter macht. Seine Aromen sind grosszügiger als die Aromen der Weine von reinen Sandsteinböden und komplexer als die Aromen der Weine von Mergelböden.

MERGEL-KALK-SANDSTEIN-BÖDEN

Diese Art Boden aus Lehm, Kalkstein und Sandstein kommt häufig in den Vogesenausläufern vor. Die Vielfalt des Gesteins macht seinen Mineralreichtum aus. Diese tiefen Böden sind fruchtbar und haben ein hohes Wasserspeichervermögen. Während Mergel dem Wein Kraft verleiht, machen Kalkstein und Sandstein ihn leichter. Die Weine nehmen sich Zeit, um diese etwas gegensätzlichen Komponenten zu harmonisieren.

KALK-SANDSTEIN-BÖDEN

Diese Terroirs kommen im Elsass nur selten vor. Es handelt sich dabei entweder um sandsteinhaltiges Kalkgestein oder um kalksteinhaltigen Sandstein; die Quarzkörner werden in der Regel durch den Kalk zementiert. Dieses Gestein verwittert quasi nicht. Die sehr kiesigen Böden haben nur einen geringen Mineralgehalt. Die Weine sind straff mit recht intensiven floralen Ausdrücken.



LEHM-MERGEL-BÖDEN

Lehm ist der wesentliche Bestandteil dieses weichen, aber kompakten Gesteins, das stets schwere und fette Böden ergibt. Die chemische Fruchtbarkeit ist aufgrund der wirksamen Speicherung verschiedener Mineralstoffe durch den Lehm sehr hoch. Die Weine aus diesen Terroirs haben eine kraftvolle Struktur und brauchen lange, um sich zu entfalten. Der hohe Lehmgehalt erklärt, dass Tannine wahrgenommen werden, obgleich es sich um Weissweine handelt!

5. GEOLOGIE

5.4 IN DER EBENE

KOLLUVIALBÖDEN AM FUSS DER VORESEN

Die Kolluvien bildeten sich im Quartär. Es handelt sich um Ablagerungen am Fusse von Hängen, Geröll von Berghängen und Schwemmkegeln aus den Vogesentälern. Die so angehäuften Materien können sehr unterschiedlich sein, ihre mineralogische Zusammensetzung hängt vom Gestein im Hinterland ab. Die auf diesen Böden produzierten Weine können ebenfalls sehr verschieden sein.



ALLUVIALBÖDEN

Diese Böden in der Ebene bestehen aus Schwemmländern der Flüsse (Kiesel, Kies, Sand und Schlamm), die sich terrassenförmig ansammeln und den Materien der Schwemmkegel in den Tälern gleichen können. Sie unterscheiden sich dennoch durch das gespülte und sortierte Aussehen des Sandes und der Kiesel von ihnen. Die Beschaffenheit ihrer verschiedenen Materien hängt vom Verlauf der Flüsse und deren Ursprung ab.

LÖSS- UND LEHMBÖDEN

Löss ist eine vom Wind getragene Ablagerung aus der Eiszeit des Quartärs. Es handelt sich um einen blassgelben Schlamm, der durch Auswaschung zu einem bräunlichen, stärker tonhaltigen Lehm wird. Die Dicken können stark variieren, von einfachen Schichten in anderen Terroirs bis hin zu mehrere Meter dicken Schichten. Die auf diesen drei Bodenarten produzierten Weine bringen eine intensive Mineralität zum Ausdruck. Sie werden von Frische geprägt und sollten jung getrunken werden.

6. ANBAUGEBIETE DIE ELSÄSSER WEINSTRASSE



6. ANBAUGEBIETE

6.1. WISSENBURG & CLEEBOURG

Für die meisten beginnt die Elsässer Weinwelt erst in Marlenheim. Alles, was nördlich dieser Stadt liegt, taugt nach Meinung vieler eher zur Sauerkrautproduktion als zum Weinbau. Doch dies ist ein Missverständnis. Die Weinbautradition des Nordens ist lang und die Grenze zwischen Deutschland und Frankreich, zwischen der Pfalz und dem Elsass waren schon vor Umsetzung des Schengen-Abkommens durchlässig. Heute quert mancher Schweigener Winzer die kaum sichtbare Demarkationslinie, um zu seinen Weinbergen in Wissembourg, dem einstigen Weissenburg, zu kommen. Auch wenn die auf französischem Hoheitsgebiet liegen, dürfen ihre Erträge als Pfälzer Wein vermarktet werden.

Elsässer Wein entsteht hier aber auch. Auf Grands Crus muss diese Gegend zwar verzichten, nicht aber auf gute Lagen. Löss, Sand, Lehmböden oder Kalk – fast alle Formationen sind vertreten, der Reifenberg in Cleebourg und der Oberberg in Steinseltz gelten als zwei der besten Parzellen. Doch was den Winzern in Schweigen in den letzten Jahren gelungen ist – nämlich zur unbestrittenen Spitze in ihrem Anbaugebiet vorzustossen-, steht den Kollegen von der anderen Seite der Grenze noch bevor. Weine aus Wissembourg und Cleebourg sind mitnichten schlecht, stehen aber ganz im Schatten der südlicher ausgebauten Pendanten; das Potenzial wird nicht immer ausgeschöpft.



Die wichtigsten Winzer

- Cave de Cleebourg
- Maiso Jülg

6. ANBAUGEBIETE

6.2 STRASBOURG

Über Strasbourg könnte man sehr viel schreiben, sich endlos in Beschreibungen der pittoresken Altstadt vertiefen, die Historie und die Schönheit des gotischen Münsters und der zahllosen Museen. Aber an dieser Stelle geht es ja in erster Linie um Wein, weshalb natürlich zunächst die Hospices de Strasbourg erwähnt werden müssen. In dem historischen Kellergewölbe, wurden ab dem Jahr 1395 die Vorräte des ortsansässigen Hospitals untergebracht – außer Wein Mehl, Gemüse, Obst und überhaupt alles, was der Versorgung der Bewohner und zeitweiliger Gäste, später auch der Patienten diente.

Doch die Bedeutung der großen Weinfässer nahm im Zeitalter der Flaschenfüllung immer weiter ab, und weil die Hospices über keine eigenen Weinberge verfügten, standen die Fässer spätestens ab 1994 leer. Allerdings nicht lange, denn ab 1996 wurden die ersten wieder restauriert und mit Wein befüllt. Der Initiative zur Rettung einer Strassburger Institution schlossen sich immer mehr Winzer an. Heute lassen 25 Erzeuger Jahr für Jahr einen kleinen Teil ihrer Ernte in den Hospices de Strasbourg ausbauen, die Weine gehören vielfach zu den interessantesten im Elsass.



6. ANBAUGEBIETE

6.3 MARLENHEIM



Hier beginnt die Elsässer Route des Vins d'Alsace, die schon 1953 ausgeschilderte Weinstrasse. Über einen Grand-Cru-Weinberg verfügt Marlenheim auch, über ein paar sehr sorgfältig arbeitende Winzer ebenfalls. Der bekannteste heisst Romain Fritsch, bearbeitet fast acht Hektar Reben, zum größten Teil im bereits seit mehr als 1500 Jahren bekannten Steinklotz und versucht sich hin und wieder an Assemblage-Spezialitäten aus Pinot Gris und Gewürztraminer.

Mit den Spitzenlagen geht es südlich von Marlenheim nahtlos weiter. Kein Zufall, denn dieser Teil des Elsass zählte einst zum Vignoble de la Couronne d'Or, dem historischen Weinbaugebiet um Strasbourg. Der Altenberg in Bergbieten ist ebenso als Grand Cru klassifiziert wie die gleichnamige Lage in Wolxheim. Berühmt wurde auch Engelberg. Wer hier entlangfährt, ist gezielt auf der Suche nach den guten Wein-Adressen.

Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Roland Schmitt
- Frédéric Mochel
- Mélanie Pfister
- Maison Lissner
- Domaine Brand
- Domaine Jean-Marie Bechtold
- Domaine Loew
- Domaine Marc Anstotz

6. ANBAUGEBIETE

6.4 MOLSHEIM

Es sind gleich zwei Elsässer Gemeinden, die auf Liebhaber luxuriöser Automobile eine besondere Faszination ausüben. Mulhouse mit seinem Automuseum im Süden, Molsheim mit seiner Bugatti-Tradition im Norden. Im benachbarten Dorlisheim stellte der legendäre Autobauer Ettore Bugatti ab 1909 Luxuswagen her, die mit ihrer Eleganz noch heute faszinieren.

Die Geschichte der hübschen Molsheimer Altstadt, ist jedoch deutlich älter, jene der Zisterziensermönche reicht sogar weiter zurück. Bereits im 14. Jahrhundert bewirtschafteten die Brüder hier einen Weinberg, der bis heute folgerichtig als Bruderthal bekannt ist. Logisch, dass solche Historie und die damit zum Glück ebenfalls verbundene Qualität, die eine Einstufung als Grand Cru erlaubten. Der Molsheimer Spitzenweinberg, etwas mehr als 18 Hektar gross, taucht erstaunlicherweise erst auf der 1992 veröffentlichten zweiten Liste der Toplagen auf. Nicht als Grand Cru klassifiziert, aber ebenfalls potenziell hochwertig ist der Finkenberg, dessen Name vereinzelt auf Etiketten auftaucht.



Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Gérard Neumeyer
- Klingenfuss
- Domaine Bernard Weber
- Domaine Philippe Heitz

6. ANBAUGEBIETE

6.5 OBERNAI

Die Geschichte der heiligen Odile. Gehört hat sie vermutlich jeder schon mal, die Geschichte der hässlichen Fürstentochter Odile, die von ihrem Vater verstossen und anschliessend, eines Wunders wegen, hübsch und intelligent geworden ist. Der später heilig gesprochenen Dame zu Ehren existiert in Obernai, einem der Zentren der Weinstrasse, ein eigener Weinberg. Der Clos Sainte-Odile ist zwar nicht die berühmteste Parzelle dieses Gebietes, aber eine, die man sich unbedingt anschauen sollte.

Der Weinbau in Obernai wurde lange geprägt von der Cave Vinicole d'Obernai, die inzwischen mit der Cave Bestheim fusionierte. Ein paar Kilometer nördlich befindet sich Rosheim und dort mit der Domaine Kumpf et Meyer ein Betrieb, der über jugendlichen Charme und vielen Ideen verfügt.

Obernai zu beschreiben ohne Ottrott zu erwähnen ist indes unmöglich. Als einziger Ort des Elsass ist diese Gemeinde bis in die heutige Zeit durch ihren Rotwein bekannt. Der Rouge d'Ottrott kann als leichter, fruchtiger Pinot Noir oder als kräftiger, fassgereifter Wein gleicher Sorte daherkommen. Die von Ton-Lehm-Böden und Bundsandstein geprägten Lagen des Ortes bieten jedenfalls die passende Unterlage für rote Spitzenweine.

Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Bliemerose
- Domaine Fritz-Schmitt
- Domaine Kumpf et Meyer
- Cave Bestheim
- Seilly



6. ANBAUGEBIETE

6.6 BARR



Zwischen Strasbourg und Sélestat gibt es zwar viele Weindörfer, aber nur wenige Orte, die man ernsthaft als Stadt einstufen kann. Barr gehört ganz sicher dazu. Ausserhalb der Ortsgrenzen ist der heilige Berg, der 763 Meter hohe Mont Sainte-Odile, schon den Kelten galt er als Heiligtum.

Kirchberg, die bereits 1983 klassifizierte Grand-Cru-Lage von Barr, ist vor allem für elegante Gewürztraminer bekannt, muss seinen Ruhm aber mit einigen Clos teilen. Als einzige Gemeinde des Elsass verfügt Barr gleich über drei dieser abgegrenzten Weinlagen. Der Clos Gaensbroennel befindet sich ebenso wie der Clos Zisser im Grand Cru Kirchberg, während der Clos de la Folie Marco ausserhalb der Grand-Cru-Grenzen und sogar im Zentrum von Barr liegt.

Nicht zu unterschätzen sind, neben Gewürztraminer, Pinot Gris und Riesling, die Sylvaner aus Barr. Es existieren noch einige ältere Reben, die spannende, trockene und mineralische Weine ergeben. Die Cave Charles Wantz ist eine der großen Betriebe des Ortes, das nicht zuletzt mit seinem Klevener de Heiligenstein Furore macht.

Die wichtigsten Winzer:

- Cave Charles Wantz
- Klipfel
- Domaine Hering
- Domaine Stoeffler

6. ANBAUGEBIETE

6.7 MITTELBERGHEIM

Mitte des 16. Jahrhunderts muss es Mittelbergheim, einem der offiziell 100 schönsten Orte Frankreichs, blendend gegangen sein. Damals entstand nicht nur das Dorf, wie es sich noch heute präsentiert, in jener Zeit arbeiteten hier im Herbst auch zwei, vielleicht sogar drei Dutzend hölzerne Kelteranlagen. Produziert wurde für den heimischen Markt, aber noch mehr für den Export. Der Name Mittelbergheim lag im Trend.

Ein paar Keltern haben sich über die Jahrhunderte gehalten, eine wurde erst Anfang der 1950er stillgelegt. Nicht aufgegeben hat man in Mittelbergheim eine Sorte, die fast überall sonst im Elsass aus der Mode geraten ist. Der Sylvaner nimmt heute noch den grössten Teil der Fläche im etwas über 36 Hektar umfassenden Zotzenberg ein und darf ausschliesslich hier als Grand Cru vermarktet werden.

Nachdem sich die Winzer jahrelang mit Abkürzungen wie „Zotz“ oder „Z“ auf dem Etikett behelfen mussten, ist inzwischen der vollständige Name erlaubt und muss kein Versteckspiel mehr betrieben werden. Sinn macht diese Regelung übrigens nicht nur aus Gründen der Tradition. Die Kalkmergelböden des Zotzenbergs verleihen dem Sylvaner Struktur und Würze, und wenn alten Reben die zulässigen Höchsterträge unterschritten werden, ist für Mineralität gesorgt.

Die wichtigsten Winzer:

- Emile Boeckel
- André Kleinknecht
- Domaine Rieffel
- Domaine Rietsch
- Haegi
- Albert Seltz



6. ANBAUGEBIETE

6.8 ANDLAU



Beinah erschlagen wird man hier von berühmten Weinlagen. Andlau verfügt über nicht weniger als drei Grands Crus und ein paar spezielle Parzellen, die ebenfalls zur Produktion von Spitzenweinen einladen. Neben Wiebelsberg, Kastelberg und Moenchberg sollte man sein Augenmerk auch auf den Brandlust legen, auf den Clos du Val d' Eléor oder auf den Clos Rebgarten.

Eines aber ist klar, kaum anderswo in der Region kann man die unterschiedlichen Bodenverhältnisse so gut untersuchen und vergleichen wie hier. Kastelberg, ein nicht mal sechs Hektar umfassender Miniatur-Grand-Cru, besitzt als einziger im Elsass einen Schieferboden und ist für seinen Riesling berühmt geworden, während der Wiebelsberg mit sandig-kiesigen Böden aufwartet und der Moenchberg Kalkmergel- sowie alluviale Sedimentböden mitbringt.

Hier genießt neben dem Riesling der Gewürztraminer einen ausgezeichneten Ruf. Sonderlich gross sind übrigens weder Wiebels- noch Moenchberg. Der eine umfasst knapp über 12 Hektar, der andere etwas weniger als 12 Hektar. Qualität muss nichts mit Grösse zu tun haben. Zwei Weingüter gelten seit vielen Jahren als die führenden Betriebe des Ortes. Die Domaine Gresser und die Domaine Kreydenweiss.

Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Gresser
- Domaine Kreydenweiss
- Domaine des Marronniers
- Domaine Jean Wach
- Domaine Albert Maurer

6. ANBAUGEBIETE

6.9 BERGHEIM

Von Scherwiller bis Bergheim ist es nur ein Katzensprung, aber doch überschreitet man bei dieser Gelegenheit die Grenze zwischen Norden und Süden, wechselt vom Département Bas-Rhin ins Département Haut-Rhin und kann ziemlich bald eine deutliche Veränderung des Weinstils bemerken. Fallen die Weine in Châtenois und Saint-Hippolyte eher schlank und spritzig aus, sind die beiden Bergheimer Spitzenlagen Altenberg und Kanzlerberg für kraftvolle, bisweilen mächtige Produkte gut.

Dass der südlich ausgerichtete Altenberg de Bergheim schon im 12. Jahrhundert für die Qualität seiner Trauben bekannt war, verwundert nicht. Seit eh und je ist es der Gewürztraminer, der hier, auf Kalkmergel-Böden, zu intensiver Fülle heranreift. Gustave Lorentz ist als „kleines“ unter den grossen Handelshäusern für Spitzenweine bekannt geworden, und Jean-Michel Deiss sorgte fast im Alleingang dafür, dass aus dem Grand Cru Altenberg offiziell Assemblage-Weine auf den Markt kommen dürfen. Deiss trug auch entscheidend dazu bei, weitere Bergheimer Langennamen zu etablieren: Burg und Engelgarten, Grasberg oder Burlenberg.



Die wichtigsten Winzer:

- Gustav Lorentz
- Jean-Michel-Deiss
- Domaine Huber & Bléger
- Domaine Muller-Koeberlé
- Rolly-Gassmann
- Fernand Engel

6. ANBAUGEBIETE

6.10 RIBEAUVILLÉ



Die Cave de Ribeauvillé erhebt sich unübersehbar am Ortseingang von Ribeauvillé, dem deutschen Rappoltsweiler, doch welche Besonderheit sie pflegt, wird erst bei der Verkostung deutlich. Im Clos du Zahnacker nämlich, in einer der bekanntesten Lagen des Elsass, wurden schon vor Jahrhunderten Pinot Gris (früher Tokay d'Alsace genannt), Gewürztraminer und Riesling gemeinsam angebaut. Und dabei ist es bis heute geblieben.

Noch rarer als der aus einem gemischten Satz erzeugte Wein ist in Ribeauvillé, im Jahre 759 erstmals urkundlich unter dem Namen Ratbaldouilare erwähnt, wohl nur noch der nicht mal zwei Hektar umfassende Clos Sainte Hune.

Jener fast mythische Riesling gedeiht zwar auf Ortsgebiet von Hunawir, wird aber vom hiesigen Weingut Trimbach ausgebaut und zu sehr selbstbewussten Tarifen abgegeben.

Ein ganzes Stück weit draussen, in Richtung Bergheim und mitten in den Weinbergen, befindet sich mit André Kientzler einer der besten Winzer des Elsass.

Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Moulin de Dusenbach
- Domaine Henri Fuchs
- André Kientzler
- Bott Frères
- Jean Sipp
- Robert Faller

6. ANBAUGEBIETE

6.11 KAYSERSBERG & KIENTZHEIM

Hier steht einer der besten Weinberge der Region, der nicht am steilen Berg, sondern in der flachen Ebene liegt. Der von Mauern umrandete fünf Hektar grosse Kapuziner-Weinberg geniesst seit Ewigkeiten Renommee und ist zu einem Synonym der Domaine Weinbach geworden, welche wiederum häufig allein unter dem Familiennamen von Seniorchefin Colette Faller rangiert.

Noch bekannter als für den Kapuziner-Clos wurde Kaysersberg seines Stadtbildes und seiner Geschichte wegen. Bereits im 14. Jahrhundert zählte der Ort zu den grössten im Elsass. Der bekannteste Bürger von Kaysersberg wiederum dürfte der Nobelpreisträger Albert Schweitzer sein. 1875 wurde der Arzt und Theologe hier geboren. 90 Jahre später verstarb er, ist aber in Form des Musée Albert Schweitzer immer noch allgegenwärtig.

Seine absolute Spitzenlage muss sich Kaysersberg mit dem benachbarten Kientzheim teilen. Der Schlossberg, befindet sich zu mehr als 99 Prozent auf dortigem Gebiet. Lediglich der kleine Rest gehört zu Kaysersberg. Bereits 1975 - lange vor allen anderer Grands Crus - wurde dieser Weinberg mit seinen Granitböden offiziell als „grosse Lage« anerkannt. Neben dem Schlossberg gibt es noch die Grand-Cru-Lage Furstentum, die sich von Kientzheim bis Sigolsheim erstreckt und kalkhaltige Böden aufweist.



Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Weinbach
- Domaine André Blanck
- Cave de de Kientzheim-Kaysersberg
- Claude Dietrich

6. ANBAUGEBIETE

6.12 AMMERSCHWIHR

Es war wohl die merkwürdigste Entscheidung anlässlich der Klassifizierung der Grands Crus, welche ab Mitte der 1970er Jahre in Angriff genommen wurde. Als die ersten 25 Grossen Lagen vorgestellt wurden, war der Kaefferkopf aus Ammerschwihr nicht im elitären Kreis vertreten, auch bei der Verkündung der restlichen 25 fehlte er. Und das, obgleich schon im Mittelalter alle Welt von den Weinen dieser besonderen Lage gesprochen hatte, obwohl schon 1932 ein Gericht in Colmar die Einzigartigkeit des Kaefferkopf bestätigt hatte.

Dieser Geburtsfehler der Grand-Cru-Klassifikation wurde inzwischen korrigiert, der Kaefferkopf wurde als 51. Grand Cru ernannt. Und dies trotz der Tatsache, dass der Weinberg keine einheitliche Bodenstruktur aufweist, sondern Granit, Kalkstein, sogar Keuper und Buntsandstein miteinander kombiniert. Erlaubt ist heute auch, was seit langer Zeit Tradition hat im Kaefferkopf, was aber in fast allen anderen Grands Crus verboten ist. Die Assemblage mehrerer Rebsorten in einem einzigen Wein und der Verkauf unter dem Namen Kaefferkopf.

Die wichtigsten Winzer:

- Jean Baptiste Adam
- Domaine Binner
- Martin Schaetzel
- Sick-Dreyer
- Kuehn
- Maurice Schoech



6. ANBAUGEBIETE

6.13 ROUFFACH



Heiss kann es werden im Zinnkoepflé, der bekanntesten Weinlage des noblen Tals, des Vallée Noble. In manchen Jahren so heiss, dass die Weine aus anderen Parzellen der Umgebung (Bollenberg) finessenreicher ausfallen. Doch an der grundsätzlichen Güte des Grand Cru Zinnkoepflé vermag dies nichts zu ändern. Der trockene, heisse Boden, der sowohl Muschelkalk als auch über Buntsandstein verfügt, ist sowohl für Riesling und Pinot Gris als auch für Gewürtraminer gut. Etwas an Bedeutung verloren hat der einst berühmte Sylvaner.

Seinen Namen verdankt das Vallée Noble übrigens den Römern, welche diese Gegend Vallis Praenobilis nannten, den besonderen Charakter erkannten und eifrig Weinbau trieben. Ob der deutsche Name Zinnkoepflé von der Sonne oder den „Sinneles«, den im Kalk eingeschlossenen Fossilien, abgeleitet wurde, ist umstritten. Heute ist das noble Tal ein Teil der Elsässer Weinszene, der immer mehr an Profil gewonnen hat.

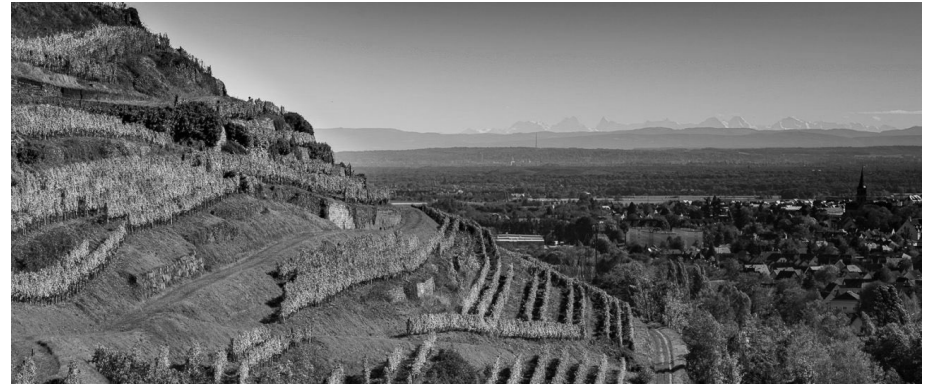
Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Jean-Marie Haag
- Seppi Landmann
- Domaine Paul Kubler
- Agathe Bursin
- Eric Rominger

6. ANBAUGEBIETE

6.14 GUEBWILLER

Wer von Guebwiller, von der kleinen Metropole des südlichen Elsass spricht, muss ausführlich von einem besonderen Weingut reden. Schlumberger gehört zu den traditionell grössten Namen der Region und der repräsentativ wirkende Firmensitz erinnert daran, dass Guebwiller einst eine bedeutende Industriestadt war und allerlei Textilwerke beheimatete.



Im Laufe des 19. Jahrhunderts vervielfachte sich folgerichtig die Einwohnerzahl. Vom einstigen Umsatzbringer ist heute freilich nicht mehr viel zu sehen. Das kostenintensive Gewerbe musste längst abwandern, aber zahlreiche prächtige Gebäude und die viel zu grossen Kirchen erinnern noch an die grosse Zeit.

Heute kommt man nach Guebwiller der Sehenswürdigkeiten wegen, aber auch, weil sie nicht weniger als vier Grand-Cru-Lagen aufweist. Keine andere Gemeinde im Elsass verfügt über so viele offizielle Spitzenlagen.

Die wichtigsten Winzer:

- Domaine Zusslin
- Dirlener-Cadé
- Lucien Albrecht
- Materne & Bernard Haeglin

6. ANBAUGEBIETE

6.15 THANN



Die Elsässer Weinbauregion könnte nicht spektakulärer enden als hier. Als in Cernay, Thann und Vieux-Thann. Was die vorhandene Fläche angeht, sind diese Weinbaugemeinden zu vernachlässigen, was die Qualität der Lagen angeht, allerdings nicht. Vor allem der Rangen, ein historischer, bereits im Mittelalter bekannter Weinberg, ist seines im Elsass einzigartigen vulkanischen Bodens wegen bekannt. Umso erstaunlicher war die lange Zeit anhaltende Missachtung des Rangens, dessen Name eng mit dem Begriff Ranke verwandt sein dürfte.

Mitte des 20. Jahrhunderts wurde der Rangen nämlich mehr und mehr vernachlässigt, Parzellen fielen brach, Winzer gaben auf. Als der Weinbau kurz davor war, vollends zu verschwinden, griffen einige Erzeuger von auswärts rettender Absicht zu. Bruno Hertz aus Eguisheim und die Domaine Zind-Humbrecht investierten im Rangen, auch Wolfberger in Eguisheim, Martin Schaetzel in Ammerschwihr die Domaine Schoffit in Colmar besitzen Flächen in diesem inzwischen etwas als 22 Hektar umfassenden Grand Cru, dem südlichsten im Elsass.

Die Böden hier speichern die Wärme aussergewöhnlich gut, die Höhe (bis zu knapp 470 Meter über dem Meeresspiegel) sorgt für gute Durchlüftung und Temperaturen, die auch im Hochsommer selten exorbitante Werte erreichen.

Die wichtigsten Winzer:

- Cave du Vieil Armand
- Domaine Bruckner
- Eugène Schnebelen

7. AOC ALSACE

AOC IN ELSÄSSER FLÖTE

AOC ALSACE, die seit 1962 anerkannte geschützte Herkunftsbezeichnung macht heute über 70 % der Produktion aus, darunter 90 % Weissweine. 2011 wurde die AOC ALSACE durch zwei geografische Bezeichnungen ergänzt: die „Communales“ (Gemeinden) und die „Lieux-dits“ (Flurnamen).

1935 begründete ein erster Erlass die französischen geschützten Herkunftsbezeichnungen AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Die Verhandlungen mit der Zertifizierungsstelle INAO (Institut National des Appellations d'Origine) wurden jedoch durch die Annektierung des Elsass an das Deutsche Reich während des Zweiten Weltkriegs unterbrochen. Nach Kriegsende definierte die vom Elsässer Winzerverband (Association des Viticulteurs d'Alsace) vorbereitete Verordnung von 1945 die Herkunftsbezeichnung AOC Alsace. Jedoch wurde die AOC erst 1962 offiziell durch einen Erlass anerkannt.

Die AOC Alsace betrifft Weine aus Parzellen, die unter Berücksichtigung strenger und präziser Vorgaben und historischer Anbaugebiete abgegrenzt wurden.

Die Weine der AOC Alsace können aus einer einzigen Rebsorte hergestellt werden. In diesem Fall kann der Name der Rebsorte auf dem Etikett vermerkt sein. Sie können aber auch eine Assemblage verschiedener Rebsorten sein, bisweilen als „Edelzwicker“ bezeichnet.

Die Weine der AOC Alsace werden stets in der typischen Rheinwein-Flasche, der sogenannten „Elsässer Flöte“ verkauft, die ihnen von Gesetzes wegen vorbehalten ist. Seit 1972 müssen die Weine in ihrem Erzeugungsbereich abgefüllt werden.

Die Weine der AOC Alsace unterliegen einer ständigen Kontrolle durch eine unabhängige Stelle unter Aufsicht des INAO (organoleptische Kontrolle und Kontrolle des Produktionswerkzeugs: Weinberg und Weinkeller). Ein Pflichtenheft definiert die Pflichten der Winzer hinsichtlich der Reberziehung, des Rebsortenbestands, der Erträge, der Lese usw.



Für die Weine mit besonderer Typizität, die höheren Anforderungen entsprechen, kann die Bezeichnung AOC seit Oktober 2011 ergänzt werden durch:

1. EINE KOMMUNALE GEOGRAFISCHE BEZEICHNUNG

Diese Bezeichnung entspricht spezifischen Produktionsvorschriften, die restriktiver sind als die der regionalen Bezeichnung: Rebsortenbestand, Pflanzdichte, Schnittregeln, Aufbinden, Reife der Weintrauben, Erträge. Die folgenden 14 Gemeinden oder Gemeindeverbände wurden streng abgegrenzt und können zusätzlich zur AOC Alsace auf dem Etikett vermerkt werden: Bergheim, Blienschwiller, Côtes de Barr, Côte de Rouffach, Coteaux du Haut-Koenigsbourg, Klevener de Heiligenstein, Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte, Scherwiller, Vallée Noble, Val Saint-Grégoire, Wolxheim.

2. DEN NAMEN EINES „LIEU-DIT“

Auch hier geht es um die Identifikation qualitativ hochwertiger Produktionen, welche besondere Eigenschaften des Terroirs hervorheben und noch strengere Produktionsvorschriften erfüllen als die kommunalen Produktionen. Die Weine aus diesen Lieux-dits bringen mehrere Nuancen zum Ausdruck: Die Fruchtigkeit der Rebsorte vermischt sich mit der besonderen Mineralität des Terroirs.

3. EINE GEOGRAFISCHE BEZEICHNUNG MIT NENNUNG DER GEMEINDE

Diese Bezeichnung folgt spezifischen Produktionsregeln, die restriktiver sind als bei der regionalen Herkunftsbezeichnung: Rebsortenbestand, Bepflanzungsdichte, Schnittregeln, Spaliererziehung, Reife der Trauben, Erträge.

13 Gemeinden oder Gemeindeverbände wurden streng abgegrenzt und können als Ergänzung zur AOC Alsace auf dem Etikett erscheinen.

- Blienschwiller
- Côtes de Barr
- Côte de Rouffach
- Klevener de Heiligenstein
- Saint Hippolyte
- Ottrott
- Rodern
- Vallée Noble
- Val Saint Grégoire
- Scherwiller
- Wolxheim
- Coteaux du Haut-Koenigsbourg
- Bergheim



4. DEN NAMEN EINER HANGLAGE

Auch hier geht es darum, hochwertige Produktionen genau zu bezeichnen, indem die besonderen, terroirbedingten Charakteristika hervorgehoben werden; die Produktionsregeln, die hierbei angewandt werden, sind noch strenger als bei den Bezeichnungen mit Angabe der Gemeinde. Die Weine, die aus diesen spezifischen Lagen hervorgehen, bringen mehrere Nuancen zum Ausdruck: die Fruchtigkeit der Rebsorte mischt sich mit der Mineralität des Bodens.

8. CLOS

DIE SACHE MIT DEN MAUERN

Sie geniessen einen mythischen Ruf, die mit Mauern umrandeten oder anders abgegrenzten Weinberge, von denen heute mehr als 30 noch oder wieder existieren. Berühmt waren einige von ihnen bereits vor Jahrhunderten, was allein schon durch die damals errichteten und zum Teil heute noch existierenden Mauern angedeutet wird.

Eine landwirtschaftliche Parzelle mühsam mit Steinen einzufassen, war schliesslich nie eine Selbstverständlichkeit. Die teure Massnahme lohnte sich nur dann, wenn die hier wachsenden Trauben, besonders geschützt werden mussten.

Unter den heute noch existierenden Clos sind solche, die in aller Welt berühmt sind und Grundlage für hochwertige Weine sind. Der Clos Sainte Hune, vollständig mit Riesling bestockt, befindet sich im Besitz der Familie Trimbach. Der Clos des Capucins in Kayserberg ist zum Markenzeichen der hiesigen Domaine Weinbach avanciert. Gleich mehrere Clos bewirtschaftet die Domaine Zind-Humbrecht. Clos Häuser, Clos Jebçal, Clos Windsbuhl und Clos Saint-Urbain liefern allesamt Spitzenweine machen gleichzeitig eine Besonderheit der Lagenklassifikation deutlich. Etliche Clos sind nämlich, trotz ihrer unstrittigen Qualität als Weinlage, nie als Grand Cru eingestuft worden. Andere befinden sich inmitten einer Grand-Cru-Lage, ohne dass der hier erzeugte Wein auf diese Weise ausgewiesen wird.

Deutlich weniger bekannt, aber immer interessant sind die Weine des Clos Gaensbroennel in Barr, des einzigen Ortes im Elsass, der über drei Clos verfügt. Auch über den Clos Saint-Landelin oder über den on der Domaine Schoffit bewirtschafteten Clos Saint Théobald im Rangen muss man sprechen. Überregional bekannt ist auch der Clos Ribeaupierre in Ribeauvillé, der sich im Besitz der Domaine Jean Sipp befindet. Nicht zu vergessen der Clos du Zahnacker, der im Mischsatz bepflanzt wurde und von de Cave de Ribeauvillé gepflegt wird. Dass alte, zwischenzeitlich aufgegebene Clos neu bepflanzt werden, gehört übrigens zu den erfreulichsten Entwicklungen im Elsässer Weinbau.

9. REBSORTEN

DIE SIEBEN REBEN DES ELSASS

Die „sieben Reben des Elsass“ sind die Weissweinsorten:

Gewürztraminer, Muscat (die zwei Sorten Muscat Blanc und Muscat Ottonel werden häufig gemeinsam verwendet), Pinot Blanc (ebenso - Pinot Blanc und Auxerrois), Pinot Gris (früher Tokay Pinot Gris - nun aber durch EU-Beschluss untersagt), Riesling und Sylvaner, sowie als einzige Rotweinsorte Pinot Noir.



Von den weiteren Sorten ist noch Chasselas zu erwähnen, die aber flächenmässig geschrumpft ist und eher einfache Weine erbringt.

Der Chardonnay ist nur für Crémants (Schaumweine) zugelassen.

Die zwei traditionellen Sorten Goldriesling und Knipperlé (Ortlieber) haben keine Bedeutung mehr.

Zu über 90% werden Weissweine erzeugt. Rotwein wird vorwiegend aus Pinot Noir gewonnen und fallweise auch als Blanc de Noirs weiss gekeltert. Am Etikett ist die Ausbaurart (trocken bis süss) nicht angeführt.

9.1 SYLVANER

Der Sylvaner stammt ursprünglich aus Österreich (oder Transsylvanien, wie manche meinen) und wurde Ende des 18. Jahrhunderts im Elsass eingeführt. Diese Rebsorte ist widerstandsfähig, hat eine mittlere Wuchskraft bei regelmäßigen Erträgen und reift recht spät. Besonders erfolgreich ist er auf lehm- und kalkhaltigen Böden wie am Zotzenberg, wo er die Ausnahme erhielt: die Appellation Grand Cru. Er bringt einen fruchtigen, frischen und trockenen Wein hervor, der sehr angenehm zu trinken ist.

Herkunft: Österreich
Abstammung: Traminer & Österreichisch Weiss
Fläche: 108.268 hl, 8,9 %
Reifezeit: mittel



BLATT
fünfeckig, fünflappig, wenig gebuchtet, gewellt

TRAUBE
kleintraubig, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert mit kleinen, punktierten, rundlichen und grüngelb gefärbten Beeren

Empfehlung: Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, Fondue oder Spargeln

9.2 PINOT BLANC

Der Pinot Blanc, der seit dem 16. Jahrhundert im Elsass vorkommt, soll eine Mutation des Pinot Noir sein. Diese mittelstarke Rebsorte reift früh und liebt fruchtbare Kalk- oder Lehmböden. Dank des wachsenden Erfolgs des Crémant hat sich der Pinot Blanc im Elsass (über 20 % der Anbaufläche) in den letzten dreissig Jahren stark ausgebreitet. Auf vielen Weingütern im Elsass wird überwiegend die Sorte Auxerrois aus der Familie der Pinot Blanc angebaut, die ursprünglich aus Lothringen stammen soll. Der Auxerrois weist weniger Säure auf als der Pinot Blanc und bringt ausgewogene Weine hervor, die Frische und Geschmeidigkeit vereinen.

Herkunft: vermutlich Burgund, Frankreich

Abstammung: Mutation aus Blauen Burgunder

Fläche: 267.672 hl, 21,2 %

Reifezeit: mittel bis spät



BLATT

mittelgross, fünfeckig, drei- bis fünflappig, wenig tief gelappt

TRAUBE

mittelgross, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, häufig mit kleiner Beitraube;
Beeren rundlich bis oval, mit gelbgrüner dünnschaliger Beerenhaut

Empfehlung: Aperitif, leichte Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten

9.3 PINOT GRIS

Diese Rebsorte stammt ursprünglich aus Burgund und wurde im 17. Jahrhundert im Elsass eingeführt. Der Pinot Gris reift früh und liebt tiefe, reiche Böden. Er ist anspruchsvoll und bevorzugt die am besten exponierten Lagen. Er bringt kräftige und vollmundige Weine hervor, die trocken oder weicher sein können. Je nach Jahrgang können die Aromen, die er entwickelt, sehr unterschiedlich sein: rauchige Noten, Noten von Zitrusfrüchten, Trockenfrüchten oder Unterholz. Einige Etiketten trugen den Namen Tokay Pinot Gris. Tatsächlich wurde diese Rebsorte bis 1984 Tokay d'Alsace genannt, danach Tokay Pinot Gris. Ab dem 1. April 2007 ist nur noch die Bezeichnung Pinot Gris zulässig.

Herkunft: vermutlich Frankreich
Abstammung: Mutation der Sorte Blauer Burgunder
Fläche: 165.954 hl, 15,2 %
Reifezeit: früh bis mittel



BLATT
fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

TRAUBE
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, selten etwas geschultert, mit kleinen rundlichen Beeren mit grauroter, dünnschaliger Beerenhaut.

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse

9.4 RIESLING

Der König der elsässischen Weine. Der Riesling gilt als eine der renommiertesten weissen Rebsorten der Welt. Sie stammt ursprünglich aus dem Rheinland und ist seit dem 15. Jahrhundert im Elsass heimisch. Er ist von mittlerer Wuchsstärke und blüht spät. Er liebt gut ausgerichtete Lagen und nicht zu schwere Böden. Der Riesling bringt trockene, elegante, feine und rassige Weine hervor. Je nach Bodenbeschaffenheit kann er sehr unterschiedliche Aromen entwickeln: fruchtig, blumig oder mineralisch. Der Riesling wird in der Regel jung getrunken (weniger als drei Jahre). Mit zunehmendem Alter entwickelt er einen ausgeprägteren mineralischen Charakter, der an Feuerstein erinnert, insbesondere wenn er von einem kalkhaltigen Boden stammt.

Herkunft: Rheingebiet, Deutschland

Abstammung: Traminer & Heunisch

Fläche: 247.954 hl, 21,7 %

Reifezeit: spät

BLATT

mittelgross, kreisförmig, fünflappig, derbe Blattoberfläche,
Unterseite starke Behaarung

TRAUBE

kleintraubig, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert mit kleinen, punktierten,
rundlichen und grüngelb gefärbten Beeren

Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Speck und Wurstwaren



9.5 GEWÜRZTRAMINER

Diese Rebsorte ist eine aromatische Auslese des Rosa Traminers, einer Rebsorte aus Südtirol in Norditalien. Der Gewürztraminer bevorzugt kalkhaltige Mergel- oder sandige Lehmböden und die besten Lagen. Er hat einen mittleren Ertrag, ist frühreif und kann im Frühjahr manchmal anfällig für Verrieselung sein. Sie bringt kräftige und reiche Weine mit Aromen von Gewürzen, Blumen oder exotischen Früchten hervor. Diese Rebsorte ist auch ideal für überreifes Lesegut: Spätlesen oder Auslesen edler Beeren.

Herkunft: vermutlich Südosteuropa
Abstammung: vermutlich aus Wildreben selektiert
Fläche: 172.116 hl, 18,6 %
Reifezeit: mittel bis spät



BLATT

kleinblättrig, rundlich, fünflappig, wenig gebuchtet,
Stielbucht weit überlappend

TRAUBE

kleintraubig, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, häufig kleine Beitraube. Beeren rundlich bis oval, Beerenhaut dickschalig und je nach Spielart von gelb bis rot gefärbt. Das Fruchtfleisch ist fest und hat wenig Säure, hohen Zuckergehalt und einen intensiv würzigen Geschmack.

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse

9.6 MUSKATELLER

Diese Rebsorte, die 1523 erstmals im Elsass erwähnt wurde, gibt es in mehreren Varianten. Im Elsass werden der kleinbeerige Muscat d'Alsace und der Muscat Ottonel angebaut. Die Blütezeit des Muscat Ottonel ist oft launisch. Da sie frühzeitig einsetzt, ist sie stärker dem Risiko des Verrieselns ausgesetzt. Wenn die Nachttemperatur zu kühl ist: Die Blüte "sinkt" und wird nicht zur Frucht. Trotz dieses Nachteils ist Muscat Ottonel die am häufigsten angebaute Sorte, da sie fruchtigere Weine hervorbringt. Diese Rebsorte bevorzugt sandig-schlammige oder lehmig-kalkige Böden. Der Wein, den sie hervorbringt, ist trocken, sehr fruchtig und aromatisch.

Herkunft: vermutlich Griechenland

Abstammung: unbekannt

Fläche: 18.487 hl, 2,3 %

Reifezeit: spät



BLATT

mittelgross, fünflappig, tief gebuchtet, Blattzähne spitz mit Knötchen an der Spitze

TRAUBE

Grosstraubig, locker- bis dichtbeerig, kegelförmig; Beeren rund, grüngelb gefärbt, mit Muskatgeschmack

Empfehlung: Aperitif, Vorspeisen

9.7 PINOT NOIR

Der aus Burgund stammende Pinot Noir ist wahrscheinlich die älteste Rebsorte, die ins Elsass eingeführt wurde. Sie liebt kalkhaltige oder sandige Böden und verlangt geringe Erträge. Es handelt sich um eine Rebsorte mit sehr dunkler Schale, deren Saft jedoch weiss ist.

Sie kann daher als Crémant verarbeitet werden, wenn die Pressung unmittelbar nach der Ernte erfolgt oder als klassischen Rotwein. Die entrappten Trauben werden 6 bis 8 Tage nach der Ernte gepresst, was zu kräftigeren Weinen mit Aromen von roten Früchten führt.

Herkunft: Burgund, Frankreich
Abstammung: Natürliche Kreuzung aus
Schwarzriesling & Traminer
Fläche: 108.326 hl, 9,6 %
Reifezeit: mittel bis spät



BLATT
fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

TRAUBE
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, kleine, rundliche Beeren mit blauschwarzer, dünnschaliger Haut

Empfehlung: Wild, Milchlamm, Kaninchen, Hartkäse

10. CRÉMANT D'ALSACE

NACH TRADITIONELLEM VERFAHREN HERGESTELLTE SCHAUMWEINE



Die 1976 definierte Bezeichnung AOC CRÉMANT D'ALSACE betrifft ein Viertel der Produktion der Vins d'Alsace.

Das originelle Wesen und die einwandfreie Qualität des Crémant d'Alsace haben nicht nur im Elsass selbst, sondern auch in den anderen französischen Regionen und in den europäischen Nachbarländern einen beachtlichen Erfolg erzielt. Der Crémant d'Alsace ist heute, nach den Champagnern, der in Frankreich am meisten konsumierte Schaumwein mit geschützter Herkunftsbezeichnung.

Schon Ende des 19. Jahrhunderts stellten mehrere Winzerbetriebe im Elsass Schaumweine nach dem traditionellen Verfahren her. Dieser Brauch liess in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts etwas nach, wurde jedoch bis zur Anerkennung der AOC Crémant d'Alsace durch den Erlass vom 24. August 1976 aufrechterhalten.

Der Erlass schaffte für die Elsässer Weinhäuser den notwendigen Rahmen, um die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen nach vergleichbaren Kriterien wie in der Champagne zu garantieren. Heute sind über 500 Erzeuger in der Gewerkschaft der Erzeuger von Crémant d'Alsace (Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace) zusammengeschlossen.

Einige Schaumweine werden ausschliesslich aus einer Rebsorte hergestellt, deren Name auf dem Etikett vermerkt ist. Die restlichen werden aus einer harmonischen Assemblage mehrerer Rebsorten erzeugt, von der jede zur subtilen Ausgewogenheit des Jahrgangs beiträgt.

Der Pinot Blanc ist die wichtigste Rebsorte der weissen Crémants d'Alsace. Sie verleiht ihnen Frische und Feinheit. Aus dem Riesling werden elegante und vornehme Crémants mit spritzigen, fruchtigen Noten gewonnen. Der Pinot Gris verleiht den Schaumweinen Reichhaltigkeit und Struktur. Der Chardonnay schenkt dem Crémant feine und leichte Noten.

Der Pinot Noir ist die einzige Rebsorte, aus der Crémants d'Alsace Rosé hergestellt werden. Sie wird auch für die Blancs de Noirs (die Beerenschale des Pinot Noir ist dunkel, das Fruchtfleisch jedoch hell) verwendet, die Charme und Finesse versprühen. Die oft länger gereiften Jahrgangsschaumweine entwickeln einen Weincharakter mit Butter- und Brioche Noten.

DIE ZEIT DER WEINLESE

In ihrem Streben nach spritzigen, rassigen und fruchtigen Weinen ernten die Elsässer Winzer relativ früh, um den kräftigen und lebhaften Charakter bissfester Trauben zu nutzen. Die Weinbeeren müssen gesund geerntet und im Ganzen in die Weinpresse gegeben werden.

DIE KUNST DER WEINBEREITUNG

Nach der traditionellen Gärung findet ein zweiter natürlicher Gärvorgang in der Flasche statt. Nach einer mindestens neunmonatigen Reifezeit „sur lattes“ (auf Latten) werden die Flaschen jeden Tag auf den Kopf gedreht, damit sich der Bodensatz bis zum Zeitpunkt des Verzehrs im Flaschenhals ansammelt. Um das bei der Abnahme des Bodensatzes entstandene Volumen wieder aufzufüllen, wird ein Likör zugegeben, der eine Dosierung in Trocken, Extra-Trocken oder Halbtrocken unter Einhaltung der reinsten Methode ermöglicht.

11. AOC ALSACE GRAND CRUS

EIN MOSAIK AUS VERSCHIEDENEN GESICHTSPUNKTEN

Die Bezeichnung Grand Cru kam erstmals im 9. Jahrhundert im Elsass auf. Die besten Terroirs entstanden aus dem Fachwissen und der Erfahrung der Winzer, die mit der Zeit bemerkenswerte Böden mit einzigartigem Mikroklima an zum Teil schwindelerregend steilen Hängen aufwiesen. Das Mosaik der Alsace Grands Crus setzt sich heute aus 51 nach strengen geologischen und klimatischen Gesichtspunkten klar abgegrenzten Terroirs zusammen. Ihre Weine machen 4 % der Gesamtproduktion des Weinbaugebiets aus.

1. ABGEGRENZTE PARZELLEN

Diese aussergewöhnlichen und von den wichtigsten historischen Anbaugebieten inspirierten Lieux-dits wurden vom INAO im Rahmen mehrerer Sitzungen des Ausschusses in präzise abgegrenzte Parzellen aufgeteilt. Von 1975 bis 2007 wurden so nach und nach 51 Lieux-dits mit Flächen von 3 bis 80 Hektar festgelegt.

2. 51 AOC ALSACE GRAND CRUS

Zum Schutz dieser Herkunftsbezeichnungen wurden die Namen der 51 Lieux-dits im Oktober 2011 als Warennamen eingetragen. Das Elsass zählt nunmehr 51 AOC Alsace Grands Crus, deren Qualität zusätzlich durch eine AOP (europäisches Pendant zur AOC) geschützt ist.

Das neue Pflichtenheft umfasst eine komplette Beschreibung dieser 51 geografischen Zonen, die nicht nur Informationen zu Qualität und Eigenschaften der Weine enthält, sondern auch die natürlichen und menschlichen Faktoren darstellt, die zur Verbindung mit dem Terroir beitragen.

3. ERTRAG

Der Grundertrag für jede Rebsorte eines Grands Cru liegt bei 55 hl/ha.

4. REBSORTENBESTAND

Vier Rebsorten sind in der Regel für die Bezeichnung Grands Crus zugelassen: Riesling, Muscat, Pinot Gris und Gewürztraminer. Allerdings gibt es drei Ausnahmen: Die Assemblage von Rebsorten sind in Altenberg de Bergheim und im Kaefferkopf zugelassen, während der Sylvaner im Zotzenberg erlaubt ist.

5. ETIKETT

Auf dem Etikett muss eine der 51 Bezeichnungen mit dem Namen des Lieu-dit und dem Jahrgang vermerkt sein. In der Regel ist auch die Rebsorte angegeben, es sei denn, es handelt sich um Assemblage-Weine. Vendanges Tardives & Sélection de Grains Nobles: Die Bezeichnung Alsace Grands Crus kann auf dem Etikett durch eine dieser beiden renommierten Vermerke ergänzt werden.

6. DIE VERBINDUNG ZUM TERROIR

Die ständige Weiterentwicklung des Rechtsrahmens durch die Einführung immer strengerer Vorschriften verfolgt nur ein Ziel: den einzigartigen und originellen Einfluss aussergewöhnlicher Terroirs auf authentische Weine zu festigen, die das Gedächtnis der Steine und den besonderen Geist jedes Lieu-dit in sich tragen.

12. VENDANGES TARDIVES

EDELFÄULE MIT LIEBLICHKEIT

Seit 1984 bezeichnet die Angabe Vendanges Tardives grosse liebliche Weine aus überreif geernteten Weinbeeren.

Sie kann die Bezeichnungen Alsace oder Alsace Grands Crus auf dem Weinetikett ergänzen.

Das halb-kontinentale Klima des Elsässer Weinbaugebiets mit geringem Niederschlag und aussergewöhnlicher Sonneneinstrahlung im Herbst begünstigt in guten Jahren den Trocknungsvorgang der Weintrauben sowie die Entwicklung von Edelfäule. Dies ermöglicht eine späte Weinlese - viel später als die normale Ernte - der Rebsorten Riesling, Muscat, Pinot Gris oder Gewürztraminer d'Alsace zu einem Zeitpunkt, an dem sie ihre volle Opulenz erreichen.

Die Vendanges Tardives müssen bei der Ernte einen besonders hohen Zuckergehalt aufweisen und dürfen erst nach 18-monatiger Reifezeit vermarktet werden. Die grossen Mühen der Winzer wurden durch die offizielle Anerkennung der Vendanges Tardives per Ministerialerlass vom 1. März 1984 belohnt.

Die Entwicklung der *Botritis cinerea* (Edelfäule) auf den Weinbeeren setzt ein Verdunstungsphänomen in Gang, das die Zucker- und Aromakonzentration begünstigt und den Weinen Lieblichkeit und Kraft verleiht.



13. SÉLECION DE GRAINS NOBLES

LIKÖRWEINE AUS EDLEN BEEREN

Seit 1984 bezeichnet die Angabe SGN (Auswahl edler Beeren) grosse, aus von Hand verlesenen Beeren hergestellte Likörweine.

Sie kann die Bezeichnungen Alsace oder Alsace Grands Crus auf dem Weinetikett ergänzen.



Das halb-kontinentale Klima des Elsässer Weinbaugebiets mit geringem Niederschlag und aussergewöhnlicher Sonneneinstrahlung im Herbst begünstigt in guten Jahren den Trocknungsvorgang der Weintrauben sowie die Entwicklung von Edelfäule. Dies ermöglicht eine späte Weinlese - viel später als die normale Ernte - der Rebsorten Riesling, Muscat, Pinot Gris oder Gewürztraminer d'Alsace zu einem Zeitpunkt, an dem sie ihre volle Opulenz erreichen.

Die Sélections de Grains Nobles müssen bei der Ernte einen besonders hohen Zuckergehalt aufweisen und dürfen erst nach 18-monatiger Reifezeit vermarktet werden. Die grossen Mühen der Winzer wurden durch die offizielle Anerkennung der Sélections de Grains Nobles per Ministerialerlass vom 1. März 1984 belohnt.

Weine mit dieser Bezeichnung werden durch die Lese von Weinbeeren mit Edelfäule produziert, von denen nur die trockensten verwendet werden. Diese übermässige Konzentration mindert die Intensität der Rebsorte zugunsten einer bemerkenswerten Kraft, Komplexität und eines langen Abgangs.

14. KLEVENER

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

Eine Menge Legenden existieren im Zusammenhang mit dem Klevener von Heiligenstein. Irgendwann im 18. Jahrhundert soll, so erzählt man sich bis heute, der Bürgermeister jenes kleinen Ortes nahe Barr die Sorte aus Italien mitgebracht in der Heimat angepflanzt haben. Doch allzu wahrscheinlich ist diese Legende wie auch die Meisten anderen kursierenden Geschichten nicht.

In Wirklichkeit nämlich ist der mythische Klevener de Heiligenstein, jene Spezialität nur hier wächst und von den Behörden ausschliesslich für Heiligenstein und die nächste Umgebung anerkannt wurde, nichts anderes als der Savagnin Rose. Und dieser stellt wiederum nur eine Spielart aus dem Jura bekannten Savagnin dar.

Optisch unterscheidet sich die Savagnin Rose-Traube nicht vom Gewürztraminer. Wie er hat er eine ziemlich kleine Weintraube, rosa, wenn sie reif ist, ziemlich große Beeren mit einem besonders dicken Film. Da es sich um eine sehr frühe Rebsorte handelt, kann sie auf ihrem bevorzugten Terroir einen sehr hohen Reifegrad erreichen. Die sehr süssen Beeren verrotten nicht und können am Ende der Saison lange reifen.

In jedem Fall wird es in keiner Weise mit den mit „Klevner“, „Clevener“ oder „Clevner“ bezeichneten Pinots Blancs identifiziert, selbst wenn dieser Begriff im Mittelalter in allen drei Fällen als „Wein“ bezeichnet wurde von Qualität „oder, besser als das Gewöhnliche“.



15. ZWICKER

EDELZWICKER & UNEDELZWICKER

Was die Assemblage-Weine angeht, so sei daran erinnert, dass die Angabe des Namens der Rebsorte auf dem Etikett der geschützten Herkunftsbezeichnung AOC Alsace nicht verpflichtend ist. Deshalb kann man Assemblage-Weine mit mehreren Rebsorten der AOC Alsace ohne besonderen Vermerk auf dem Etikett finden.

In der Praxis wird der Name Edelzwicker üblicherweise für die Assemblage weisser Rebsorten der AOC Alsace ohne Prozentangabe verwendet.

Die Rebsorten des Edelzwickers können zusammen oder getrennt bereitet werden.
Die Angabe des Jahrgangs ist nicht verpflichtend.

In der Vergangenheit mussten die verschiedenen Rebsorten aus der gleichen Parzelle stammen. Die ursprünglich „Zwicker“ (Assemblage) genannten Weine erhielten den Zusatz „Edel“, um die Verwendung edler Rebsorten anstelle von Rebsorten grosser Produzenten hervorzuheben.

Der Edelzwicker ist vom Gentil zu unterscheiden, der einer berufsübergreifenden Charta unterliegt, in der seine Herstellungsbedingungen genau definiert werden. Die Bezeichnung Gentil ist demnach den Weinen der AOC Alsace vorbehalten, die den Bestimmungen einer Assemblage von gehobener Qualität entsprechen. Diese Assemblage muss zu mindestens 50 % aus Riesling, Muscat, Pinot Gris und/oder Gewürztraminer bestehen, wobei sich der Rest aus Sylvaner, Chasselas und/oder Pinot Blanc zusammensetzt.

Bevor die Weine verschnitten werden, muss jede Rebsorte einzeln bereitet werden und die Zulassung als AOC Alsace erhalten haben. Der Gentil wird erst nach bestandener Prüfungsverkostung aus der Flasche zum Verkauf freigegeben.

16. WEIN & SPEISEN

DIE WEINE DES ELSASS ALS SPEISEBEGLEITER

Schnell realisiert man im Elsass, dass es sich um eine Weinbauregion handelt, die Weine erzeugt, die sich hervorragend zu feinen Speisen eignen. Gute Elsässer Weine spiegeln die verschiedenen Terroirs sehr gut wider. Zudem besitzen sie häufig ein großes Lagerpotenzial und präsentieren sich über die Jahre hinweg sehr facettenreich.

Jeder, der einmal ins Elsass gereist ist, kennt Klassiker wie Gänseleberpaté, Baeckeffe, Flammkuchen, Choucroute mit Fisch oder Fleisch, Munster oder Kugelhopf. Speisen, die wunderbar mit den Weinen des Elsass harmonieren. Neben den klassischen und herzhaften Gerichten finden die hochwertigen Weine der Region ihren Partner in einer facettenreichen und kreativen Küche, in der mit hochwertigen Grundprodukten, intensiven Saucen und Gewürzen gearbeitet wird.

1. CRÉMANT

Schäumendes Vergnügen nicht nur als Aperitif

Gute Crémants aus dem Elsass zeichnen sich durch ihren Aromenreichtum, ihre Komplexität und ihre Fülle aus. Die weissen Crémants sind vortreffliche Speisebegleiter, etwa zu Vorspeisen mit Sashimi oder Sushi, zu Canapés mit Lachs, zum Weissweinsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel oder zu Desserts wie Apfelkrapfen mit Crémant-Sabayon. Zu Tunfisch mit Granatapfel, zur Wildterrinerie oder zu Millefeuille von Himbeeren schmeckt ein Crémant Rosé fantastisch. Wer Schaumwein liebt, kann den Crémant über ein ganzes Menü geniessen.

2. SYLVANER ODER PINOT BLANC

Unkomplizierter Genuss

Herzhaft und Frisch oder leicht und rund. Die beiden Rebsorten, die oft ein wenig im Hintergrund stehen, eignen sich gerade deshalb hervorragend zu leichten Fischgerichten, Salat, Aufläufen und besonders zu Spargelgerichten aller Art.

3. RIESLING

Der König unter den elsässischen Weinen.

Der rassige und mineralische Riesling des Elsass lässt sich hervorragend mit Fisch, Schalentieren und hellem Fleisch kombinieren. Besitzt er etwas Reife, was komplexen Rieslingen des Elsass gut zu Gesicht steht, darf die Sauce gerne etwas konzentrierter ausfallen. Abgeschmeckt mit Gewürzen wie Ingwer, Koriander und Safran. Als Beilagen eignen sich Fenchel oder Orangen, und es darf auch ruhig etwas Restsüsse ins Spiel kommen. Vendanges Tardives oder Sélections de Grains Nobles sind ein Gedicht zur Zitronentarte.

4. PINOT GRIS

Opulent und reichhaltig

Der opulente und reichhaltige Pinot Gris d'Alsace braucht gehaltvolle Speisen. Gerichte mit Kalb, Schwein oder Geflügel mit konzentrierten und gewürzintensiven Saucen bieten sich an. Ein kulinarisches Highlight ist die Symbiose von gereiften Pinot Gris und Trüffeln. Tolle Alternativen zur teuren Trüffel sind dagegen Gerichte mit Gemüsearten, die einen erdigen Charakter aufweisen, also Sellerie und Rote Bete oder Pilzen. Gereifte Pinot Gris mit etwas Restsüsse harmonieren sehr gut mit einer cremigen Maronensuppe oder Entenleberterrinen. Schön, wenn beim Pinot Gris etwas Säure mit ins Spiel kommt. Dann trinkt man gerne das eine oder andere Glas mehr.

5. GEWÜRZTRAMINER

Ein Feuerwerk an Aromen

Das Elsass zeichnet sich durch seine hervorragenden Gewürztraminer aus, die man klassisch mit Foie gras oder pikanten Käsen wie Munster kombinieren kann. Aber auch zu Schokolade-Desserts und Süßspeisen mit Gewürzen wie Zimtsoufflé macht er eine gute Figur. Wer die Abwechslung sucht und für Überraschung sorgen will, kombiniert ihn mit Krustentieren, zu Wildgerichten wie Hase in Lebkuchensauce und Kürbisgemüse, zu scharfen thailändischen Currys oder zu orientalisch abgeschmeckten Geflügel Filoteig mit Couscous.

6. PINOT NOIR

Der Rote aus dem Elsass

Man kennt den Elsässer Pinot Noir meist als leicht gekühlten, fruchtbetonten und erfrischenden Vertreter, den man zu kalten Platten mit Käse und Wurst, zum Flammkuchen oder auch zu Fischgerichten genießen kann. Immer öfter trifft man aber auch auf konzentrierte Vertreter dieser Rebsorte, die im Eichenfass ausgebaut wurden, eine dunkle Farbe besitzen und hervorragend zu Lamm, dunklem Fleisch und Wildgerichten passen.

